
MENÚ
Food Music & art
Grill Village
Est 2020
TODO LO QUE SE HACE CON EL CORAZÓN
SE VUELVE ETERNO
grillvillage
@grillvillage
8360-4091
De la policía 1c al oeste media cuadra al sur

Tacos

Taco de Asada (3 Unidades) C$235
Tortilla suave, carne asada, cebollín asado, cebolla encurtida, culantro y 2 salsas picantes.

Taco Ometepe (3 Unidades) C$225
Tortilla suave, carne de cerdo, piña hawaiana, cebolla encurtida, culantro y 2 salsas picantes.

Taco Crujiente (3 Unidades) C$235
Tortilla crujiente, carne BBQ, lechuga, aderezo village y 2 salsas picantes.

Taco de Pollo (3 Unidades) C$225
Tortilla suave, filete de pollo salteado con vegetales y 2 aderezos 100% recetas Village

Taco de Chorizo (3 Unidades) C$245
Tortilla suave, chorizo a la plancha con queso mozzarella, elote desgranado, carne a la parrilla y 2 tipos de salsas picantes.

Taco de Alambre (3 Unidades) C$240
Tortilla suave, carne de cerdo, piña hawaiana, queso mozzarella fundido, cebolla encurtida, culantro y 2 salsas picantes.

Taco Parrillero (3 Unidades) C$255
Tortilla suave, carne parrillera, guacamole, pico de gallo, aderezo Village y 2 salsas picantes.

Taco Vegetariano (3 Unidades) C$225
Tortilla suave, aguacate, chiltoma salteada, aderezo, queso y 2 aderezos 100% recetas Village.

Taco con Chile Relleno (3 Unidades) C$265
Tortilla suave, carne asada, chiles rellenos de queso, 2 salsas picantes, limón y cebolla asada.

Taco Birria (3 Unidades) C$275
Carne deshebrada, consomé, queso mozzarella.

Taco de Asada con 4 Quesos (3 Unidades) C$ 260
Carne de res, 4 quesos flameado, cebolla con culantro.

Taco Mixto (4 Unidades) C$285
1 de Asada, 1 de ometepe, 1 de pollo y 1 de camarón.

Taco de Camarón (3 Unidades) C$275
Camarón al vino, limones y salsa picante.

Taco Chamol (3 Unidades) C$265
Cerdo, bacón, jamón, encurtido de cebolla y 2 salsas picantes.

Porky Tapudo (3 Unidades) C$265
Cerdo agridulce, Piña hawaiana, cebolla morada, y 2 salsas picantes.

Taco de Cochinita Pibil (4 Unidades) C$285
Carne de cerdo deshebrada, limón y salsa yucateca.

Tacos de Barbacoa (3 Unidades) C$265
Cerdo a la barbacoa, costra de 4 quesos, salsa yucateca aguacate, dos salsas picante.

Taco de Churrasco Jalapeño(3 Unidades) C$265
Carne de exportación a la parrilla, marinada con chimichurri, salsa cremosa jalapeña.

Especial Sábado y domingo

Taco al Pastor (al trompo) C$285
Carne de exportación a la parrilla, marinada con chimichurri, salsa cremosa jalapeña.

Enchilada

Enchilada Suiza (3 unidades) C$225
Tortilla rellena de pollo queso suizo , crema y jalapeño.

Chilaquiles y Nachos

Chilaquiles de salsa roja o salsa verde
(escoge una de preferencia)

Chilaquiles de pollo	C$ 225	Mini nachos	C$235
Chilaquiles de res	C$ 245	Nacho personal	C$ 255
Chilaquiles de cerdo	C$ 235	Big nachos	C$ 330
Chilaquiles mixtos	C$ 255	Nacho de cerdo	C$ 245
Sopa azteca	C$ 220	Nacho Vegetariano	C$ 240

Burritos

Burrito de Pollo
Filete de pollo, aderezo, aguacate, lechuga, frijoles molidos, pico de gallo, queso y crema. **C$235**
(Incluye totopos)

Burrito de Res
Carne a la parrilla, lechuga, queso, crema, aguacate, pico de gallo, frijoles molidos y aderezo. **C$245**
(Incluye totopos)

Burrito de Cerdo
Cerdo a la plancha, piña hawaiana, queso, cebolla encurtida, lechuga, frijoles molidos y aderezo. **C$235**
(Incluye totopos)

Burrito Amarrado
Tortilla de harina, carne de res y cerdo, maíz amarillo y 4 queso. **C$275**

Burrito Apanado
Carne de churrasco, bacón, 4 quesos, frijoles tatemado, lechuga y aderezo grill. **C$275**

Burrito Apanado de Camarón **C$285**

Burrito Apanado de Filete de Pollo **C$265**

Burrito Mixto
Carne de churrasco, 4 queso, pollo, frijoles tatemado, lechuga, aderezo grill. **C$275**

Quesadillas
(Incluyen papas)

Quesadilla de pollo	C$ 245
Quesadilla de res	C$ 255
Quesadilla de cerdo	C$ 255
Quesadilla birria	C$ 270
Quesadilla vegetariana	C$ 235
Quesadilla 4 quesos	C$ 245
Quesadilla camarón	C$ 285

Hamburguesas
(Incluyen papas)

Hakuna Burger — C$295
Carne de res, pan suave, piña hawaiana, vegetales, queso cheddar y queso americano.

Bacon Clásica — C$285
Pan suave, doble bacón, carne de res, vegetales, queso cheddar y queso americano.

La Grill — C$285
Pan suave, carne parrillera, queso cheddar, cebolla caramelizada, aderezo y vegetales.

La Arrachera — C$295
Pan suave, carne de res, huevo, salsa arrachera, lechuga, queso americano, aderezo y bacón.

Hamburguesa De Pollo — C$275
Pan suave, filete de pollo empanizado, vegetales, queso cheddar y queso americano.

Hamburguesa Blue Cheese — C$295
Pan, torta de carne a la parrilla, salsa de tomate, blue cheese, papas y aderezo de la casa.

Hamburguesa Mexicana — C$285
Carne a la parrilla, chorizo mexicano , queso amarillo vegetales

Hamburguesa Clásica doble Carne — C$420
Pan suave, doble bacón, carne de res, vegetales, queso cheddar y queso americano.

Hamburguesa Clásica — C$255
Torta de carne y queso amarillo.

Alitas

6 Alitas	C$ 245	18 Alitas	C$ 530
8 Alitas	C$ 270	24 Alitas	C$ 590
12 Alitas	C$ 450	30 Alitas	C$ 650

Nuestras Salsas
Búfalo, BBQ, Chipotle, Teriyaki
Acompañados de papas y vegetales

Antojos

Casuela de Frijoles
Totopos y queso fundido.
C$95

Big Ferry
1 Patacón grande, carne de res en salsa BBQ, lechuga, elotito, queso fundido y aderezo.
C$240

Canasta de Tostones
4 Canastas de plátano, queso fundido, carne de res, pollo, cerdo, camarones, aderezo village y pico de gallo.
C$295

Canasta de Tostones Camarón
4 Canastas de plátano, queso fundido, camarones, aderezo village y salsa alajillo.
C$330

Canasta de Tostones Res
4 Canastas de plátano, queso fundido, res, aderezo village y salsa alajillo.
C$285

Tostón Burger
3 Hamburguesas de plátano, carne parrillera, queso fundido, aguacate, pico de gallo, aderezo, frijoles molidos y vegetales mixtos.
C$285

Tostón Burger Vegetariano
3 Hamburguesas de plátano, queso fundido, aguacate, pico de gallo, aderezo, frijoles molidos y vegetales mixtos.
C$285

Tostones con queso
8 unidades, pico de gallo y frijoles molidos.
C$245

Tostones Mixtos
8 unds (4 de carne y 4 de queso) carne parrillera, queso frito, chimichurri y frijoles molidos. — C$275

Papas Aldea
Papas western salteados con queso y aderezo. — C$235

Papas Surf
Lechuga, papa western, fajitas de pollo, aderezo y queso fundido. — C$265

A la parrilla

Churrasco
Carne de exportación, tostones, vegetales salteados y chimichurri. — C$ 385

Brochetas Mixtas
2 brochetas con carne de res, pollo, cerdo, papas artesanales y salsa village. — C$340

Filete de Pollo
Filete de pollo a la plancha, aderezo, ensalada y papas fritas. — C$335

Filete de Cerdo al pastor
Filete de cerdo marinado al estilo DF, piña hawaiana , papas fritas y arroz mexicano. — C$345

Brochetas de Cerdo
Lomo de cerdo, piña, cebolla morada a la parrilla, acompañada con papas fritas. — C$345

Alitas a la Parrilla
8 unidades de alitas, con salsa de preferencia, acompañada con papas fritas, vegetales y salsa ranch. — C$345

Extras

Tortilla suave	C$ 15
Totopos	C$ 30
Salsas picantes	C$ 25



Bebidas Naturales

Te de limón	C$ 50
Limonada Hierbabuena	C$ 120
Jugo de naranja	C$ 60
Melón con naranja	C$ 135
Pitahaya hierbabuena	C$ 145
Cacao	C$ 75
Te de jamaica	C$ 65
Gasesosas	C$ 45

Batidos Village

Sandia, hierbabuena, limón	C$ 125
Manzana, piña hawaiana, naranja	C$ 155
Frapuccino chocolate	C$ 145
Banano con fresa	C$ 140
Chocolate oreo	C$ 155
Banano con avena y granola	C$ 135
Melón con leche	C$ 135

Cervezas

Toña	C$ 50
Victoria Clásica	C$ 50
Victoria Frost	C$ 50
Heineken	C$ 80
Smirnoff	C$ 80
Miller	C$ 75

Cervezas Artesanales

19 días	C$ 80
Lola	C$ 80
Wanki Yang	C$ 80
Lado Oscuro	C$ 80
Mytos	C$ 80
Spark Zeltser	C$ 75
Bambú	C$ 75
Adán& Eva	C$ 75

Gin & tonic

GinXibal	C$ 180
Gin Factory	C$ 180
Gin Hendricks	C$ 220
Gin Monkey	C$ 150
Gin Tanqueray	C$ 200
Gin London	C$ 180

Aperitivo

Peachtree	C$ 180
Aperol sprite	C$ 250

Mixología

Margarita Clásica C$ 135
Sirope simple, limón, tequila y licor de naranja.

Mojito Clásico C$ 125
Sirope simple, hierbabuena, limón y ron blanco.

Mojito Pepino C$ 140
Sirope de pepino, hierbabuena, limón, sirope y ron blanco.

Sangría C$ 150
Sirope simple, Jugo de naranja, vino tinto y vodka.

Piña Colada C$ 155
Piña, leche condensada, leche evaporada y ron blanco.

Daikiri C$ 155

Blue Village C$ 145
Hierbabuena, Limón, sal, blue curacao y ron blanco.

Margarita de Mango C$ 145
Sirope de mango, limón y tequila reposado.

Flor SparKling C$ 120
Flor de Caña, Splash de agua mineral con gas premium y piel de naranja.

Flor de Caña Ginger C$ 120
Flor de caña, ginger ale y piel de naranja.

Flor Pintado C$ 120
Flor de caña, coca-cola y piel de naranja.

Aldea C$ 135
Sandia, Sirope de piña, calala vodka y licor.

El Sebas C$ 125
Calala, sirope simple, limón y extra lite.

Alergia C$ 145
Calala, limón sirope de piña y gran reserva.

Don pepiono C$ 140
Sirope de chile, pepino, limón y vodka.

Búfalo C$ 135
Sirope de jamaica, limón, licor de naranja y tequila.

Pique´n Puta C$ 135
Sirope de chile, calala, limón y gran reserva.

Picadito C$ 125
Sirope simple, jamaica, limón, licor de naranja y extra Lite.

Margarita Calala C$ 145
Calala, sirope simple, limón, tequila y licor de naranja.

Ron

Ron	Botella	1/2	Trago
Flor de Caña 18 años	C$ 1,500	C$ 900	C$ 160
Flor de Caña 12 años	C$ 1,350	C$ 800	C$130
Flor de Caña 7 años	-	-	C$ 70
Flor de Caña Cristalino	C$ 1,100	C$ 600	C$ 120
Flor de Caña Extra lite	-	-	C$ 50

Mezcal	Shot
Mezcal Ilegal	C$ 200
Mezcal fronterizo Guerrero	C$ 120
Mezcal Fronterizo Espadin	C$ 120
Mezcal señorio Reposado	C$ 150
Mezcal Silencio	C$ 180
Mezcal 400 conejo	C$ 200

Tequilas	Shot
Tequila jimador reposado	C$ 90
Tequila milagro reposado	C$ 200
Tequila buen amigo	C$ 60
Tequila cerro de oro	C$ 60
Tequila charro de oro	C$ 70
Tequila gran malo	C$165
Tequila doña camila	C$ 60
Tequila gusano Rojo	C$ 120
Tequila jose cuervo rolling stone	C$ 150
Tequila 1800 reposado	C$ 120
Tequila añejo 1800	C$ 150
Tequila espolón	C$ 180
Jose cuervo reposado	C$ 80



